

EL DISCURSO ALIMENTARIO EN LAS REVISTAS ARGENTINAS (1915-1940)

GASTÓN DE LAZZARI

Hablar y reflexionar sobre la alimentación es algo que ninguna persona puede dejar de hacer. Comer es una de las actividades más íntimamente ligadas con los mecanismos vitales de nuestro organismo, y es por ello inevitable y necesario intercambiar opiniones al respecto. Todos ocupamos un cierto protagonismo en la producción de discursos sobre la alimentación. Como consecuencia, el campo discursivo de la alimentación es amplísimo, va más allá de la experiencia personal e intransferible de la ingesta y se despliega en múltiples soportes, medios y lenguajes: desde la comunicación oral cotidiana hasta los intercambios discursivos resultado de la utilización de los medios masivos de comunicación; y con diferentes acentuaciones, ya sea focalizando en los problemas de escasez y la distribución de los productos alimentarios, ya sea desde el valor simbólico y cultural que cada sociedad otorga a un alimento o conjunto de ellos, así como también a la innovación o mantenimiento de las prácticas culinarias y todo un abanico de posibilidades temáticas que permite el referente de *lo alimentario*.

Atendiendo a este despliegue temático, son objeto de este trabajo los artículos que hacen referencia a la alimentación, en general, y recetas de cocina, en particular, que fueron publicados en las revistas periódicas de la Argentina. Hemos trabajado con las revistas *Para Ti* y *El Hogar* en el período comprendido entre 1915 y 1940. Tenemos como objetivos describir y diferenciar permanencias y variaciones temáticas del

período y las distintas modalidades en que los textos han construido la escena enunciativa.

I. PRIMER MOMENTO: LA RAREZA DE LA ALIMENTACIÓN “AJENA” (1915-1921)

En la revista *El Hogar* encontramos, en el año 1921, el titular: “Por una curiosa ironía, la tierra donde viven los últimos caníbales no pertenece a nadie”. La nota reflexiona sobre el último lugar del planeta que no había sido conquistado por ninguna de las grandes potencias colonizadoras: las islas Nuevas Hébridas en Oceanía. El artículo adjudica esta “curiosidad” a la característica alimentaria distintiva de sus habitantes: la *antropofagia*.

Años antes (1915) aparece publicado en la misma revista y en el segmento titulado “Lo raro y lo curioso”: “Bebedoras de agua de colonia”, artículo que se refiere al “deplorable hábito” que han contraído “muchas damas... de la alta sociedad londinense”. Y, en 1918, en la sección titulada “Curiosidades, rarezas y extravagancias”, encontramos el comentario del caso de “un muchacho idiota que no comía otra cosa que abejas y avispa” que vivió en Inglaterra en 1750.

Como podemos apreciar, los tres artículos mencionados realizan una operación similar. Lo alimentario es ubicado dentro del terreno de la “curiosidad” situada en lugares remotos: el archipiélago de las Nuevas Hébridas, Londres/París, Inglaterra; se descalifica a los personajes involucrados en “extravagantes” hábitos alimentarios: se niega la condición humana de las tribus antropófagas, se considera “desgraciadas” a las mujeres que contrajeron el “deplorable hábito” de beber perfume, se califica de “idiota” al joven que se alimentaba con avispas y abejas, mencionando, por otra parte, que este muchacho nunca pudo alcanzar la adultez y que su aspecto era el de un muerto en vida.

Podemos observar que en estos artículos se tematiza el comer de un “otro”, pero no sólo eso, sino que es un comer inapropiado para lo que es considerado comestible en la “cultura occidental”. Lejos de las preocupaciones de la Antropología Alimentaria que pretende explicar las diversas costumbres alimentarias, estos artículos no vacilan en colocar en el lugar del desvío estos hábitos de ingesta y a sus cultores. En este primer momento no se reflexiona sobre el comer “propio” que sólo puede ser considerado indirectamente como la “norma” alimentaria contra la cual se contrastan los hábitos ajenos y permiten incluirlos en la sección de “Curiosidades, rarezas y extravagancias”. La escena enunciativa de estos artículos se construye, así, sobre una relación de complicidad entre el enunciador y el enunciatario, mantenida por el saber compartido sobre la “correcta alimentación”, nunca mencionada explícitamente. Durante este primer momento sólo se registran apariciones de recetas de cocina de forma marginal: en 1915 aparece, por única vez, en las páginas de *El Hogar* una sección titulada “La Cocina Práctica”.

2. SEGUNDO MOMENTO: LA PRESCRIPCIÓN “MÉDICA” Y LA PRESCRIPCIÓN “SOCIAL” (1922-1936)

“El abuelo y el nieto ingieren [diariamente] las mismas carnes, verduras y pastas. Resulta, fatalmente, una mala alimentación para cada uno” dice, en sus párrafos iniciales el artículo “A propósito del régimen alimenticio” en la revista *El Hogar* en 1924. El artículo continúa: “estas líneas no tienen otro objeto que servir de orientación a nuestras lectoras y convencerlas que la palabra ‘régimen’ no significa siempre enfermedad [...] A menudo prescribe el médico un régimen. Da una lista de alimentos apropiados y otra bajo la denominación de ‘alimentos prohibidos’ [...] pero las cocineras no saben preparar [los alimentos de la primer lista] sin acudir a los prohibidos, usados como condimento [...] y [como] el médico no es cocinero [...] no puede indicar la forma de preparación de los alimentos aconsejados”. Y a continuación se proponen una serie de recetas que se adecuan a ciertos “régimenes”: vegetariano, pastas a la inglesa, pastas al horno, legumbres fritas, vegetales asados, platos de queso...

El artículo ocupa toda una página a dos columnas. En ella encontramos 5 ilustraciones. La primera muestra a una mujer colocándole la servilleta a un niño de pie frente a una mesa servida. A un costado el epígrafe: “Los niños no deben comer como las personas mayores”. En la parte central de la página encontramos 3 ilustraciones: el perfil de una mujer llevando en sus manos una bandeja humeante, el epígrafe “Berenjenas que dan la ficción de costillitas fritas”; en la parte central, una mujer vistiendo un delantal trabajando alimentos frente a la mesa de cocina, “Hay que disminuir la carne cruda en el régimen para delgados”; sobre la derecha, el perfil de una mujer en la cocina, “Las papas son un gran recurso en la comida”. Por último, una mujer en la cocina, vistiendo un delantal y desarrollando la actividad de batir, “En la cocina está el secreto de la buena salud”.

En este artículo, la organización retórica de la página, el diseño simétrico, equilibrado se corresponde con el tratamiento temático sobre la alimentación: el balance, el equilibrio. Con respecto a la enunciación, se construye un enunciatario femenino por la apelación a “nuestras lectoras” y por la aparición de ilustraciones donde aparecen mujeres representadas en su condición de madre o como cocinera del hogar. El enunciador establece con este enunciatario una relación de complementariedad: el saber científico/médico; en segundo lugar, el saber cómo seguir los consejos alimentarios de la medicina. El tono de esta relación es prescriptivo: la mujer *debe* ocuparse de la correcta alimentación familiar, debiendo acudir al engaño si es necesario.

En la revista *Para Ti* de 1927 encontramos una columna de aparición regular titulada “El médico en casa”. En el título de una de ellas se expone: “La leche de cabra en la alimentación de los niños” y sigue con una serie de ventajas y desventajas, científicamente comprobadas, de alimentar a los niños con la leche caprina. Se mencionan médicos, universidades y experimentos vinculados que atestiguan lo expresado.

En 1931, aparece en la revista *El Hogar* otro artículo: “¿Qué debe comer un niño entre 4 y 14 años?”. Este artículo se desarrolla en página completa, a tres columnas,

con una silueta sobre el título que permite reconocer una mesa servida, una señora sentada sirviendo un plato, presuntamente la madre, un joven adolescente, solamente reconocible como tal por vestir pantalones cortos. En el cuerpo del artículo se realizan menciones a diversos médicos e investigadores de diferentes latitudes así como también a distintos experimentos realizados sobre la alimentación en animales. Por otra parte, se puede apreciar la profusión de palabras y expresiones propias del vocabulario médico/científico: calorías, materias proteicas, relación entre los gramos de grasas ingeridos y el peso del paciente, etc. Además, se intercalan cuatro gráficos de curvas: 1. Crecimiento del niño en peso desde el nacimiento hasta los 15 años, 2. Proporción del aumento anual en peso de los niños, 3. Producción de calor del niño por unidad de superficie y 4. Variación de la eliminación de la urea según la edad. Podemos observar que en este artículo se tematiza la alimentación en su aspecto más estrictamente biológico, es decir, como mecanismo por el cual se reponen las energías consumidas por la actividad física. En la instancia enunciativa, podríamos señalar la presencia de un enunciador que toma decididamente la palabra científica, utilizando múltiples mecanismos para ponerla en juego, estableciendo con su enunciatario una relación complementaria de tipo pedagógica de la forma: “conozca las necesidades alimentarias de un niño y aprenda cómo debe comer”.

Como primera observación, vale la pena destacar la tendencia de los discursos con referente alimentario a autonomizarse con respecto a las secciones que lo incluían en lo que señalamos como primer momento. Es decir, el discurso alimentario ya no se circunscribe a una sección determinada –las rarezas y curiosidades–, sino que ocupa un lugar propio –aunque no fijo– y simultáneamente es tratado en secciones de carácter médico –como “El médico en casa”.

Este segundo momento se distingue del anterior por la incorporación de la palabra científica médica. Esta incorporación modifica también el “tono” enunciativo: ya no se trata del efecto complicidad resultado de la observación “curiosa” sobre el comer ajeno. La escena pasa a ser ocupada por la prescripción establecida sobre el comer “propio” desde los ojos de una instancia poseedora del saber, la ciencia médica.

En otra sección estable de la revista *Para Ti*, “Código Social”, destinada a la enseñanza de las buenas maneras de la vida social, encontramos en 1929 unos párrafos anteceditos por el título “Comidas”. En ellos se desarrolla “la anécdota de los rodaballos del Cardenal Fesh”, que consiste en el percance ocurrido durante el servicio de una comida con invitados y la correcta manera en que fue solucionado. Luego, se realizan una serie de recomendaciones de cómo debe disponerse un salón comedor cuando se reciben visitas. Esta anécdota, con su correspondiente “enseñanza” nos recuerda, por su organización y tono, los escritos de Antelmo Brillat Savarin y Grimond de La Rayniere de fines del siglo XVIII, momento señalado por la “historia gastronómica” como el del nacimiento del *gourmandise*, es decir, el momento en el cual se reflexiona y se establecen pautas explícitas sobre el “correcto comer” ya no pensado desde su as-

pecto fisiológico sino desde su dimensión hedónica. Este último artículo, a pesar de las notables diferencias con los señalados anteriormente, parecería acentuar las particularidades enunciativas de este segundo momento: una escena prescriptiva resultado de una relación desigual entre la instancia del enunciador y el enunciatario. En este caso, la voz del enunciador despliega sus conocimientos de *bon vivant* intentando “elevar” la cultura y los modales de su enunciatario. En este período, podemos encontrar ya con mayor asiduidad y con un cierto grado de continuidad recetas de cocina. Por eso también, hemos optado por establecer dos etapas de sus apariciones: 1. como género incluido y 2. como género que comienza a autonomizarse.

2.1. *Las recetas de cocina como género incluido*

Ya hemos mencionado la aparición de recetas en el artículo *A propósito del régimen alimentario*, recetas que se inscriben en el tono prescriptivo médico del conjunto del texto. Sin embargo, la escena enunciativa prescriptiva, donde se establecía una relación pedagógica (alguien enseña a un otro cómo seguir los consejos del médico) se interrumpe en el momento de describir las operaciones culinarias. Dichas operaciones son “dadas por sobreentendidas”, es decir, se recomiendan las “verduras hervidas”, sin hacer mención a cómo realizar ese hervido, por ejemplo. En otras palabras, en el momento de descripción de las operaciones, la relación de complementariedad entre enunciador/enunciatario predominante en el conjunto del texto se resquebraja y da lugar a una relativa simetría, el enunciador “supone” que el enunciatario “sabe” cómo hervir sus verduras.

A partir de 1924, comienza a aparecer en *El Hogar* una sección fija titulada “Recetas útiles”. Pero esta sección incluye distintos tipos de “recetas”: cómo realizar cintas perfumadas, qué se puede hacer para cerrar correctamente una pluma estilográfica, cómo realizar una cola que permite pegar papel sobre hojalata, cómo limpiar metales, cómo realizar un barniz para papel, y también, claro está, cómo realizar un bizcocho de nueces. El conjunto de estas “recetas” se articula como discurso instruccional. Enunciados de manera impersonal, “se desgranar tres granadas...”, “Tómense cantidades iguales...”, se constituyen como explicitaciones de un saber compartido tanto de los “ingredientes” como de los procedimientos. Pero, llama la atención que los consejos que no son culinarios se configuran de manera narrativa. No sería aventurado recordar que la oralidad es, tal vez, el principal mecanismo de transmisión del saber culinario. Transmisión que se da en el seno del núcleo familiar, sobre todo de madre a hija, y que permitiría construir estos discursos sobre el supuesto conocimiento del enunciatario de ciertos ingredientes y procedimientos.

En la revista *Para Ti*, aparece hacia 1927 una sección de similares características llamada “Para la dueña de casa”, donde las recetas de cocina se articulan junto con otro tipo de manualidades. En esta sección, a diferencia de la aparecida en *El Hogar*, el tono enunciativo en el que se presentan las recetas de cocina es estrictamente pres-

criptivo y pedagógico: “La fruta debe consumirse en todas las estaciones” (prescripción, el *deber ser* alimentario). “Tantas personas llaman a cualquier mezcla de fruta ‘ensalada’ que es útil dar una verdadera explicación sobre la materia” (tono pedagógico, *explicar* lo alimentario).

En esta primera etapa se puede apreciar, al menos, un par de tensiones: la que se da entre la escena enunciativa complementaria (alguien sabe, alguien no sabe) y la escena enunciativa nivelada (el saber compartido); la que se da entre la receta de cocina y los consejos con los que comparte su asentamiento en las publicaciones. Dichas tensiones parecerían estar en relación con el carácter emergente del género “receta de cocina” y, como tal, mantiene fuertes relaciones y condicionamientos de sus antecedentes discursivos. El tono prescriptivo y pedagógico de la escena enunciativa complementaria, puede ponerse en relación con la problematización médica y “social” de la alimentación presente en los artículos antes señalados, mientras que la escena enunciativa nivelada parecería priorizar las relaciones discursivas que establece con la transmisión tradicionalmente oral del saber culinario. Por otra parte, la receta de cocina, como género “nuevo” en las revistas y, a su vez, menor, puesto que no se realizan “grandes platos o menús”, parecería justificar su inclusión en un paquete textual más amplio que la yuxtapone con otro tipo de consejos.

2.2. *Las recetas de cocina como género autónomo*

En 1931, la revista *El Hogar* comienza a organizar en un auditorio de la ciudad de Buenos Aires el ciclo semanal de “Conferencias *El Hogar*”. En esas conferencias, a las que se invitaba a participar a las lectoras, se realizaba “en vivo” un menú completo que era publicado luego en una página de la revista, incluyendo fotografías o ilustraciones de los platos terminados. Estas recetas mantienen su enunciación impersonal pero, a diferencia del estadio anterior, comienzan a establecer una escena enunciativa complementaria, sobre todo por la aparición de lo que se titula “Detalles importantes”. Es decir, el enunciador conoce determinados “secretos” que van más allá del saber socialmente compartido. Este proceso está señalado también por la progresiva individualización de un agente “cocinante”. Ilustra este proceso el hecho de que, en el marco de la Inauguración del segundo Ciclo de Conferencias *El Hogar* (1932), podemos reconocer en una fotografía de la conferencia a la “cocinera”: una persona muy particular y, tal vez, trascendental, en lo que respecta al mundo de la cocina argentina: Doña Petrona C. de Gandulfo. Recién en 1933, Doña Petrona firmará la página.

Este proceso puede ponerse en relación con el carácter transpositivo que cobra esta sección en la revista *El Hogar*. Ese evento, anterior y exterior a la publicación, que era la conferencia, es retomado y publicado. Del carácter teatral que tiene una conferencia, donde encontramos un actor y un auditorio, la publicación retoma y prioriza la construcción de ese actor. Y ese actor o agente, es, como en toda conferencia, el

poseedor de algún saber que debe transmitir a su auditorio. Paralelamente, la sección “La página para la casa”, que ya se publicaba con anterioridad en *El Hogar*, comienza a aparecer sin incluir recetas de cocina.

Simultáneamente, en *Para Ti*, comienza a publicarse la columna “Para el menú” donde aparecen distintas recetas de manera independiente, es decir, sin convivir con otros “consejos”, cosa que sí continúa ocurriendo en la sección “Para la dueña de casa”. Esa nueva sección, que mantiene su enunciación en modo impersonal, se articula de manera diferente a la página de la revista *El Hogar*. A pesar de su título, los platos presentados no se constituyen en un menú completo (entrada, plato/s principal/es, postre), sino en recetas sin relación entre sí. La ilustración, y nunca una fotografía, sigue funcionando como mostración de un resultado, el plato, pero también construyendo un agente “cocinante” general e indiferenciado: “la mujer”.

En esta segunda etapa podemos observar que las tensiones presentes en la anterior parecen comenzar a desdibujarse. La receta de cocina, que ya ha dejado de ser un género “nuevo” en las revistas, “gana” un espacio propio, comenzando a liberarse de los demás “consejos”. Sin embargo, aparece una nueva tensión, ahora será la que se da entre la construcción de un agente “cocinante” individual y mediático, que hasta puede firmar sus recetas, y un agente “cocinante” social y extramediático: la mujer.

3. TERCER MOMENTO: EL DISFRUTE Y LA BELLEZA (1937)

A partir del año 1937, aparece en la revista *Para Ti* una columna estable titulada “¡Sufrir poco! ¡Vivir mucho!” firmada por el Dr. Brain. En una de sus primeras apariciones encontramos un segmento dedicado a explicitar las ventajas, “comprobadas científicamente” de comer espinacas. En uno de sus párrafos podemos leer: “para las personas afectas a las verduras, vaya una novedad halagüeña”, refiriéndose a los beneficios de ingerir la mencionada verdura.

Al año siguiente, 1938, en la revista *El Hogar* aparece otra sección estable: “Una página de belleza por Dorianne”. Esta sección se despliega en una página y media de la revista. El espacio se reparte entre la recomendación y explicación de algunos ejercicios físicos y un listado de consejos. Ambos “ayudan a las mujeres a mantener su silueta”. Entre los consejos podemos encontrar el siguiente: “Una alimentación sana, que comprenda el consumo de legumbres, frutas, leche fresca, *yaourt*, evitará las toxinas y repercutirá en la belleza del busto”.

Y en el año 1939, se puede leer en *Para Ti*: “¿Qué hacen, qué comen y qué beben las artistas?... ¿Cómo conservan la esbeltez de sus líneas y la elegancia de su silueta? Preguntas banales, diría un hombre de negocios... Preguntas trascendentales, dirá toda mujer... [...] Apremiada, obligada por su natural deseo –casi instintivo– de agradar, de ser más bella, más atractiva y elegante, la mujer se ha sometido hoy al

sacrificio —orlado de placer— de varios minutos diarios de gimnasia adecuada...”. La nota se titula: “Una antigua y deliciosa bebida que es fiel aliada de la silueta femenina: la cerveza”, y culmina diciendo: “El contenido en sustancias minerales y fosfatos que están siempre presentes en la cerveza, otorgan a ésta cualidades energéticas y reconstituyentes, de suma utilidad para los organismos que son sometidos a ejercicios físicos prolongados y frecuentes. Nada mejor entonces, que reponer las energías que se han ido del cuerpo junto con el tejido adiposo, que unos frescos y espumosos vasos de cerveza”. El artículo está encabezado por una ilustración de características “realistas” —casi fotográficas— en las que se aprecia a una joven dama sonriente sosteniendo una copa.

Como es posible apreciar, en este tercer momento, se mantienen algunas menciones a los saberes del campo médico, pero éste ya no prescribe. Ahora “recomienda”. Ya no se tematiza el “deber ser” alimentario impuesto por la medicina, se tematiza el placer de la ingesta —recordar la mención a los “frescos y espumosos vasos de cerveza”— y de sus consecuencias —la silueta. La relación enunciativa que se establece entre enunciador y enunciatario en este tercer momento vuelve a equilibrarse: se comparten saberes vinculados al placer de comer espinacas, en un caso, de poder disfrutar de la cerveza, en otro, de poder mantener la capacidad de agradar... en última instancia, la posibilidad de participar de la esfera pública —manteniendo la silueta— como resultado de las decisiones de la esfera privada —disfrutar un buen vaso de cerveza. En este punto podríamos señalar otra diferencia con respecto a los momentos anteriores. En el primer momento, el comentario, la anécdota, lo curioso, proviene del estado público de la particularidad de la alimentación ajena. El hábito alimentario desviante es la característica definitoria del “comensal” en términos de su vida pública, lo que habilita el comentario descalificante. En cambio, en el segundo momento, el hábito alimentario “propio” permanece en el ámbito de lo privado —el hogar— pero su “deber ser” forma parte de la reflexión “pública” propia de la divulgación científica.

3.1. *Las recetas de cocina se independizan de los “consejos”*

En esta tercera etapa, las secciones “La página para la casa”, en *El Hogar*, y “Para la dueña de casa”, en *Para Ti*, dejan de incluir, definitivamente, recetas de cocina. Pero éstas ya han ganado su espacio propio: el “Menú preparado en las Conferencias *El Hogar*”, que continúa publicándose, y *Para Ti* incorpora la columna “El chef Roque Silber da ideas para el menú de la semana”. Esta última columna continúa con el movimiento percibido en el estadio anterior, esto es, la progresiva construcción de un agente “cocinante” individual. En ella, las recetas ya conforman un menú semanal propiamente dicho, aunque incompleto —entrada y plato principal. La columna va acompañada de una ilustración que pone de manifiesto la presencia, aún, de la tensión entre lo individual y lo social de dicho agente. Aquí no encontramos una fotografía, como en el caso de Doña Petrona, sino una ilustración de un tipo social:

“el chef”. Si esto lo ponemos en relación con la invitación que aparece en *El Hogar* para asistir a las “Conferencias de economía doméstica”, podemos apreciar también el surgimiento de una oposición en la construcción del agente “cocinante” que se extiende hasta nuestros días: la que se da entre el tipo social “chef” y el tipo social “ecónoma”.

Si observamos las tres etapas propuestas para la descripción de las recetas de cocina podemos apreciar que se han desarrollado en el devenir histórico al menos los siguientes movimientos:

1. la/s receta/s de cocina ha/n pasado de ser un género incluido en un conjunto discursivo más amplio, el terreno de los consejos, a asentarse y consolidarse en un espacio propio y bien diferenciado del resto del material publicado.

2. la escena enunciativa construida por las recetas publicadas ha ido desde una tensión entre lo complementario y lo simétrico, hacia una escena netamente complementaria.

3. acompañando, y reforzando dicho efecto enunciativo, la construcción del agente cocinante ha ido configurándose desde lo social e indiferenciado, hacia lo individual y tipológico.

4. CONCLUSIONES

Se pueden notar algunos movimientos que atraviesan el período en forma general: el primero es el que permite distinguir un proceso de *autonomización* de los artículos y recetas de cocina con respecto al resto del material publicado por las revistas. De aquellas primeras curiosidades –para las notas periodísticas– y consejos –para las recetas de cocina–, se pasa a los artículos enteramente dedicados al tema y a las páginas de recetas de aparición regular. Parecería acentuarse, entonces, una preocupación creciente por la producción discursiva con referente alimentario. Sumándose a ella, podemos describir el pasaje de una escena enunciativa cómplice, a una relación enunciator/enunciatario un tanto más desigual. Es decir, de ese saber compartido acerca de la alimentación propia que permite descalificar la ajena –en los artículos– y acerca de los ingredientes y los procedimientos culinarios –en las recetas de cocina– pasamos a ese tono enunciativo por el cual “alguien” aconseja sobre los hábitos de ingesta –en los artículos– y se construye un agente cocinante ostentador de un saber –en las recetas.

En conclusión, asistimos a un proceso de significación general por el cual se reformulan algunas cuestiones vinculadas al estado público y privado de la temática alimentaria. Aquello que pertenecía enteramente al campo público –el saber sobre el *deber ser* alimentario y sobre los ingredientes y procedimientos de cocción– en el comienzo del período aparece hacia el final más vinculado con la problematización de las decisiones propias del ámbito privado. Movimientos que, como primera impresión, resultarían paradójicos –una mayor vida social discursiva de la temática ali-

mentaria, frente a una enunciada “privatización” de las decisiones sobre la ingesta y los procesos de cocción de alimentos— pero que pueden articularse como prevención discursiva frente al miedo alimentario propio de todo omnívoro.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRILLAT-SAVARIN, A. (1953[1825]) *Fisiología del gusto*. Barcelona: Iberia.

DE LA RAYNIERE, G. (1998[1803]) *Manual de anfitriones y guía de golosos*. Barcelona: Tusquets.